



**Dauer:** Aufwändig

**Kategorie:** Hauptspeisen

**Saison:** Ganzjährig

**Für:** 4 Personen

**Verfasst von:** Rudi Pichler

## Zutaten

### Rindsbraten

1,2 KG      Schulterscherzel vom Rind

2 L          Rotwein

2            Zwiebeln

1            Knolle Knoblauch

100 G       Butter

20-50 G    Mehl

50 G        Butterschmalz

---

10 G Salz

---

2 EL Honig

---

3 Lorbeerblätter

---

5 Wacholderbeeren

---

## Erdapfel-Sellerie-Püree

---

800 G mehligere Kartoffeln

---

200 G Sellerie

---

100 G Butter

---

ETWAS Milch

---

Salz

---

Pfeffer

---

1 PRISE Muskat

---

## Stöcklkraut

---

1 KG Krautkopf

---

20 G Öl

---

50 G Butter

---

2 Zwiebeln

---

20 G Honig

---

1 Knoblauchzehe

---

10 G geräuchertes Paprikapulver

---

250 ML      Suppe

---

Salz

---

Kümmel

---

## Zubereitung

### Rindsbraten

1.

### Erdapfel-Sellerie-Püree

1. Für das Püree Erdäpfel und Sellerie schälen, weichkochen, abseihen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
2. Butter in einem Topf bräunen und über den Stampf gießen.
3. Salz, Pfeffer und Muskat dazu geben.
4. Je nach Konsistenz noch etwas Milch einrühren.

### Stöcklkraut

1. Das Kraut über dem Strunk achteln und mit Öl einreiben.
2. Salzen und danach im Rohr bei 220°C 10 Minuten anbraten.
3. Danach ein Stück Butter dazugeben und mit Honig/Paprikapulver, geschnittenem Zwiebel und gehacktem Knoblauch einreiben.
4. Hitze reduzieren und 10 Minuten weiterbraten.
5. Zum Schluss mit der Suppe untergießen und weitere 10 Minuten braten.